

FRANGO GRELHADO NA ÁGUA

INGREDIENTES

2 filé de peito de frango cortado
1/2 xícara de arroz branco
1/2 tomate em rodelas
1/2 cebola em rodelas
1 folha de alface
6 tiras de cenoura
sal a gosto
orégano a gosto
alho a gosto
2 tiras de cebola picotadas

MODO DE PREPARO

Tempere o filé com sal e orégano.

Coloque na frigideira, a cebola picada e o alho e espere dourar.

Cozinhe o arroz enquanto tempera o filé e doura a cebola e o alho.

Adicione 1/2 copo de água na frigideira e espere ferver um pouco.

Adicione o filé, deixe-o até dourar e depois vire até dourar o outro lado.

Decore a salada no prato, junto com o arroz e o filé.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26907-frango-grelhado-na-agua.html>